Cuisinart®

4カップチョッパー&グラインダー
CGC-4WJ

家庭用

4-Cup Chopper&Grinder
取扱説明書

保証書付

このたびは、４カップチョッパー＆グラインダー CGC-4WJ を
お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いて
ご使用ください。

●製品改良のため予告なく仕様、デザインの一部を変更することがありますが、ご了承ください。
●本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	1～4
各部のなまえ	5～6
セットのしかた	7～8
使いかた	9
材料の取り出しかた	10
材料の例　量と目安・時間	11～12
レシピ	13～16
お手入れのしかた／故障かな	17
保証とアフターサービス／無償修理規定	18
仕様	裏表紙
保証書	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	**死亡**や**重傷**を負うおそれがある内容です。
⚠注意	**軽傷を負う**ことや、**物的損害が発生する**おそれのある内容です。

物的損害 * とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない**「禁止」**内容です。
	実行しなければならない**「強制」**内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

安全上のご注意　必ずお守りください。

⚠警告

■絶対に分解・修理・改造を行わない。
（発火や異常動作によるけがの原因）
●修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。

■モーターベース（本体）を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電の原因）

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

■スイッチ機構をボールカバー以外で押さえない。
（けがの原因）

■メタルブレードが完全に止まったことを確認してからボールカバーを開ける。
（けがの原因）

■メタルブレードが付いたままのワークボールの中に手、指を入れない。
（けがの原因）
●メタルブレードを外す際は、ワークボールをモーターベースから外して行ってください。

■メタルブレードの刃の部分に直接触らない。
（けがの原因）

■運転中にボールカバーを開けたり、ワークボールの中に指、スプーン、はし、ナイフなど入れない。
（けがをする恐れ）

■子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
（感電・けがの原因）

安全上のご注意　必ずお守りください。

⚠警告

■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたりしない。
（傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因）
●コード、プラグの修理は販売店または修理ご相談窓口までご相談ください。

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない。

（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

■塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。

（塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレードなど金属の破損、ヒビ割れの原因）

■煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しない。

（火災・感電の原因）

■万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店または修理相談窓口までご相談ください。

（そのまま使用すると火災・感電の原因）

■部品の取り付け、取り外し、及びお手入れをするときは、電源プラグを抜く。

（けがの原因）
●回転が止まってから行ってください。

■使用前・使用後は必ずモーターベース・部品の点検を行う。

長年ご使用いただきますと、メタルブレードに刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。
そのまま使用すると、事故の原因になります。メタルブレードの損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。
また、本体やワークボール、ボールカバーなどの破損は、故障・事故の要因になります。

安全上のご注意　必ずお守りください。

⚠注意

■運転中に移動させない。
（けがの原因）

■傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

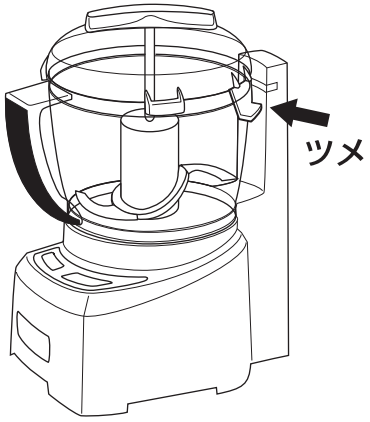
■不安定なところで使用しない。
（けがの原因）

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
（けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

■40℃以上の熱い材料を調理される場合はふきこぼれなどによる
やけどにご注意ください。

■本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持つ。
（けがの原因）

■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを
持って引き抜く。
（感電やショートして発火の原因）



お願い

●モーターベースにワークボール、ボール
カバーをセットしたまま収納しないでく
ださい。
スイッチ機構の故障の原因となります。
収納するときには、左図のようにボール
カバーのツメをタワーから外しておきます。

●収納する際は、水分をしっかりふき取る。
（故障の原因）

各部のなまえ 4カップチョッパー&グラインダーはこんなことに使えます。

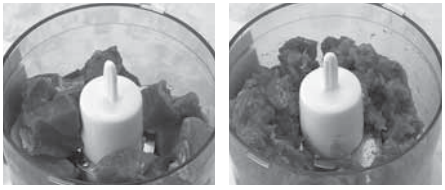
この CGC-4WJ
4 カップチョッパー&グラインダーには、
以下のものが梱包されています。

モーターベース(本体)
ワークボール
ボールカバー
メタルブレード
スパチュラ
取扱説明書(保証書付)

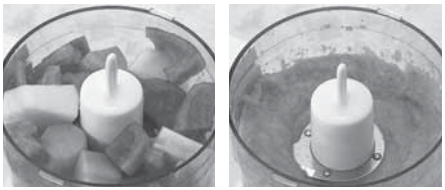
4カップチョッパー&グラインダーは
回転方向を変えることでチョッパー、
グラインダーと1台で2役をこなします。
CHOPのときは刻む、みじん切り、
つぶす、ピューレのような下ごしらえを
こなします。
GRINDのときは砕く、つぶす作業を
こなし、ナッツ、乾物などの粉砕に効果
を発揮します。
コンパクトなボディながらパワフルな
モーターを装備していますので、
ソースやドレッシングばかりでなく、
肉のミンチや魚のすり身もできます。

刻む

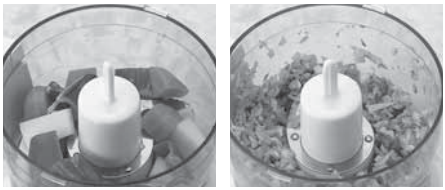
ミンチ



ピューレ



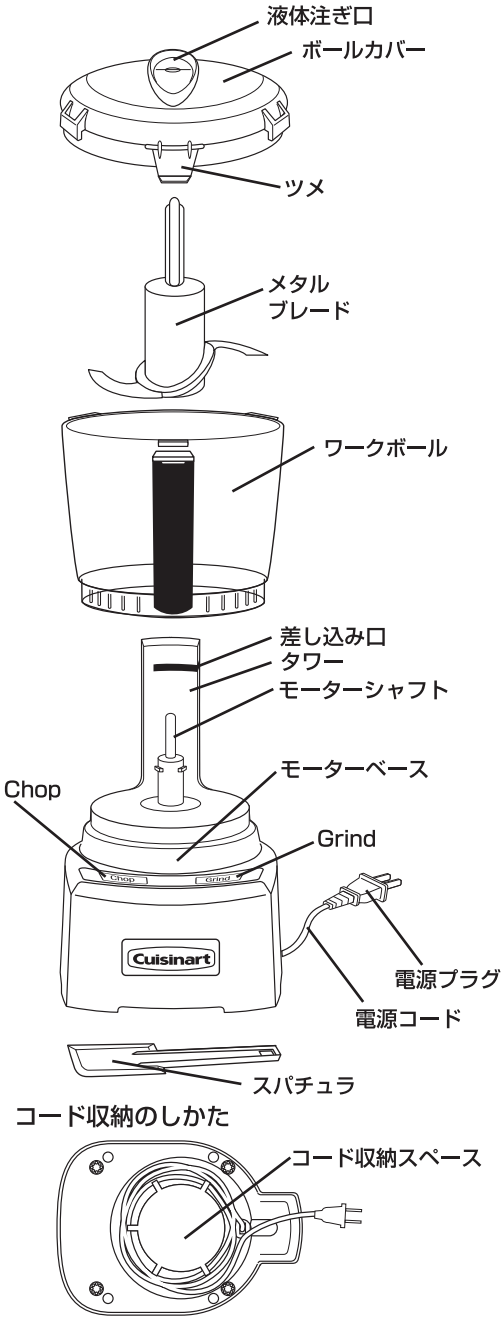
混ぜる



みじん切り

砕く

各部のなまえ



ヒントとコツ

- ●Chop の回転では刃先が食材に当たり、刻み、みじん切り、かくはん、ピューレまでできます。
- ●Grind では回転が逆になり、食材を砕くことで粉砕の作業ができます。
- ●スイッチを押したり離したりして断続的に押さえると（ピアノタッチ）、材料の状態を確認しながら調理できます。
  玉ネギなど水分が多く出る食材のみじん切りなどの調理に適しています。
- ●材料は 2cm 角の同じ大きさに切りそろえると、より均一なみじん切りができます。
- ●先にメタルブレードを容器に取り付けてから材料を入れます。
  材料を先に入れるとメタルブレードが浮いた状態になり、ふたが取り付けられないことがありますのでご注意ください。

禁止食材

固い食材

ロックアイス（氷全般）、冷凍食品
漢方薬（朝鮮人参など）の粉砕。

粘りの強い材料・粘りのでるもの

自然薯、長いも、つくねいもなどの
粘り気の強い食材のかくはん。
納豆などのみじん切り。
その他粘りの強いもの全般。

生地こねや脂、繊維質の多いもの

パンなどの生地こね。
鶏皮、すじ肉、軟骨などのかくはん。

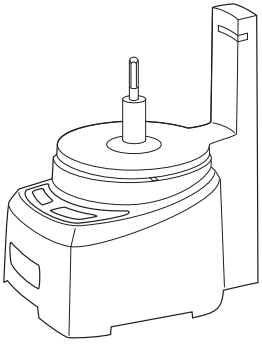
その他

泡立てやジュースなどの液体調理
お茶の葉などの粉砕。

セットのしかた

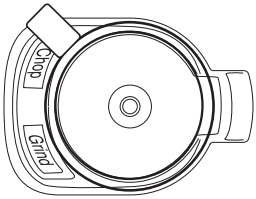
1

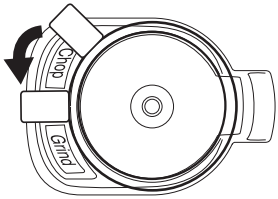
モータベースを安定した
調理台に置く

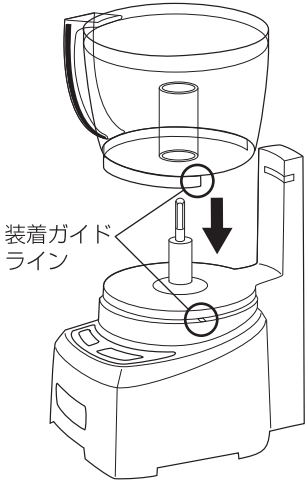


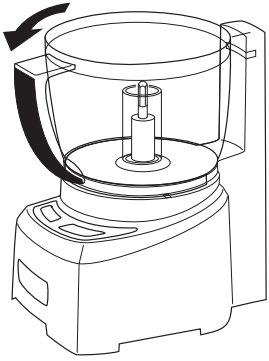
2

左側面からみてワークボールの装着ガイドラインをモーターベースのタワー部付近に合わせて上からのせ、反時計方向に止まるまで回してセットする。









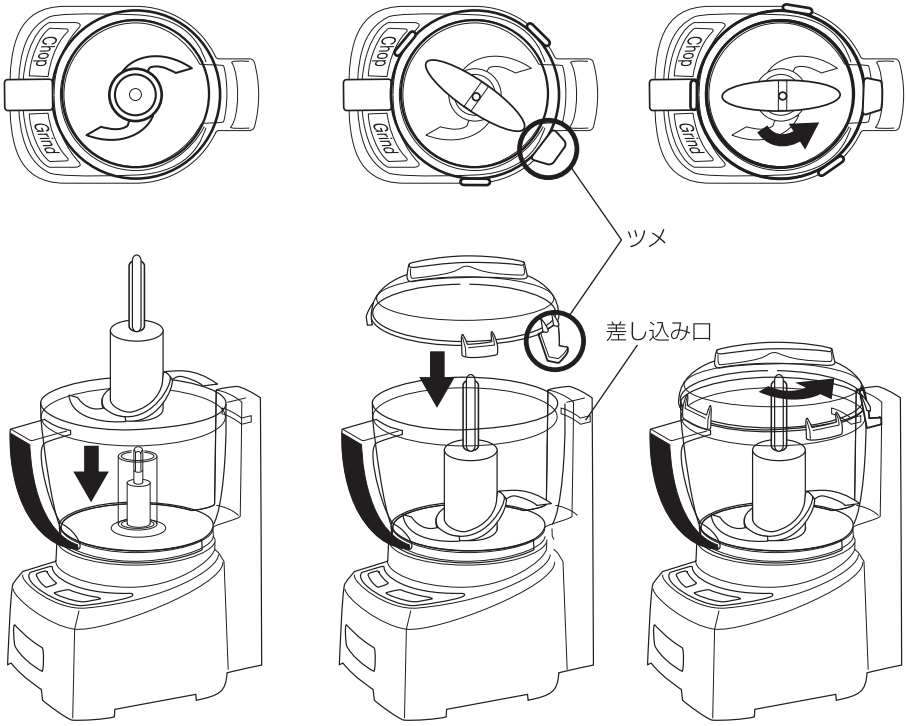
セットのしかた

3

メタルブレードを
“カチッ”と音がするまで
モーターシャフトに差し込む。

4

ボールカバーのツメをタワー部付近に合わせて上からのせ、
反時計方向に“カチッ”と音がするまで回してセットする。

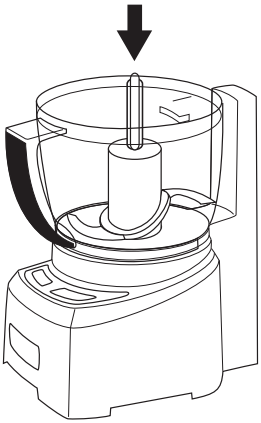


⚠ **注意** ブレードが確実にセットされている事を確かめてください。

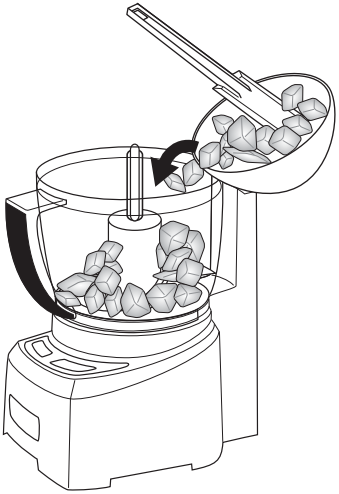
⚠ **注意** ボールカバーが水平に、確実にセットされている事を確かめてください。
ボールカバーのツメが“カチッ”と差し込み口に入らないと動作しません。

使いかた

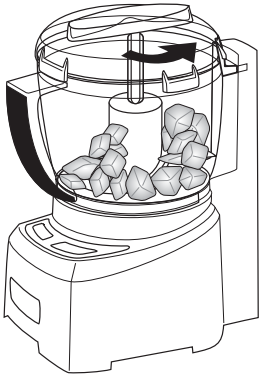
1 モーターベースにワークボールを取り付け、メタルブレードをセットする。（P7・8 を参照）



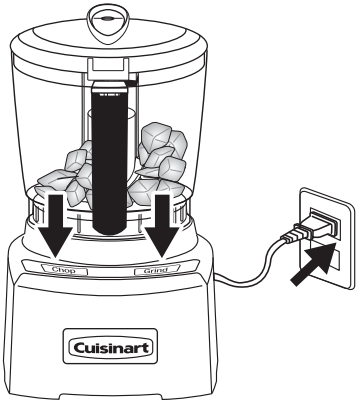
2 材料を入れる



3 ボールカバーをセットする。（P8 を参照）



4 電源プラグをコンセントに差し込む。
Chop または Grind を押す。
押している間、連続運転する。

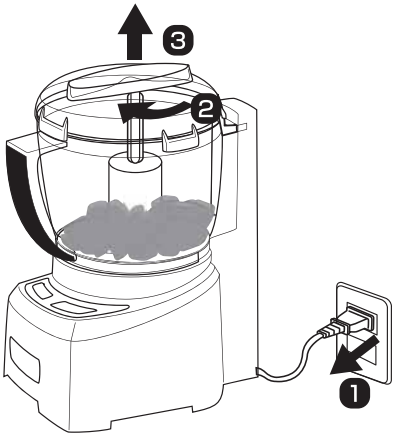


⚠ 注意 **次のようなときは、いったん運転を止め、電源プラグをコンセントから抜いてください。**

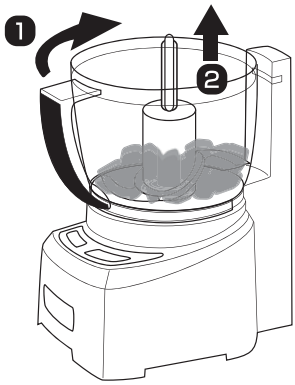
- ●材料がメタルブレードに巻き付いたり、ワークボールとの間に挟まってしまったとき。 ➡ スパチュラで取り除きます。
- ●材料がワークボールの側面についてしまったとき。 ➡ スパチュラでかき落とします。

材料の取り出しかた

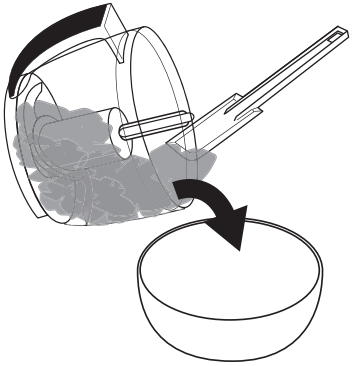
1 電源プラグをコンセントから抜いて、
ボールカバーをワークボールから外す。



2 材料を入れたまま、ワークボールのハンドルを矢印の向きへ回して外す。
メタルブレードはつけたまま可能です。



3 スパチュラを使って、材料を取り出す。



⚠ **注意** **ワークボールから食材を取り出す時には必ずスパチュラを使う**
（けがの原因）

材料の例　量と目安・時間　Chop

材　料	仕上げ状態	調理の最大量	運転時間
玉ねぎ	みじん	180g	ピアノタッチ15回
パセリ	みじん	40g	ピアノタッチ7回
ニンニク	みじん	180g	ピアノタッチ10回
いわし	すり身	いわし150g (骨は取り除く)	ピアノタッチ5回+連続運転20秒
食パン	パン粉	100g (6枚切り1枚半)	ピアノタッチ5回+連続運転15秒
肉	ミンチ	150g	ピアノタッチ5回+連続運転10秒

⚠ 注意

大きな材料を入れたり、たくさん入れすぎたりすると、回転が遅くなったり、止まったりする原因になります。無理にそのまま運転を続けますと、機械の損傷の原因になります。
直ちに運転を停止し、次のような処置をしてから正しくお使いください。

●材料が多すぎる。 ——→ 材料を少し取り出し、何回かに分けて運転する。
●材料が刃先にからんでいる。 → からんでいる材料を取り除く。
●材料が大きすぎる。 ——→ 材料をもう少し小さくカットする。

刻みのポイント

※細かく刻みたい場合はピアノタッチを4～5回おこない、粗く刻んでから、連続運転にしてください。
※材料はできるだけ均一に切りそろえて入れてください。
※材料を一度にたくさん入れないでください。
※禁止食材はP.6をご参照ください。

材料の例　量と目安・時間　Grind

材　料	仕上げ状態	調理の最大量	運転時間
アーモンド	粗砕き	100g	ピアノタッチ5回+連続運転10秒
ピーナッツ	粗砕き	100g	ピアノタッチ5回+連続運転10秒
コーヒー豆	粗挽き	100g	ピアノタッチ5回+連続運転10秒
煮干し	粗砕き	50g	ピアノタッチ5回+連続運転30秒
かつお節	粉末	150g	ピアノタッチ5回+連続運転20秒
桜えび	粉末	50g	連続運転30秒
焼きのり	粗刻み	5g	連続運転10秒

グラインドのアドバイス

材料の準備

◆ナッツ類を加工する場合、一度フライパンでから煎りし、十分に冷ましてから行うと、作りやすくなります。

◆煮干しは頭と腹を取り除き、煎っておきましょう。

◆干し椎茸の場合は、乾燥させてあるものをスライスして使いましょう。

※大きなもの、スライスしていないものを使用すると回転が止まり、故障の原因になります。

◆ワークボール、メタルブレード、本体の確認

ワークボール、メタルブレードが湿っていたり、水滴がついていたりすると粉末がきれいにできあがりません。乾いた布巾で湿り気を拭き取ってから食材を入れてください。

※禁止食材は P.6 をご参照ください。

レシピ

キャロットコーンスープ

材料(4人分)

コーン(缶詰) …… 150g
人参 …… 80g
玉ねぎ …… 70g
水 …… 大さじ2
バター …… 10g
スープ …… 200ml
牛乳 …… 250ml
生クリーム …… 100ml
塩 …… 小さじ1/2
こしょう …… 少々
パセリ …… 2g

作り方

❶ ワークボールにパセリを入れ、Chop のピアノタッチでみじん切りにし、取り出す。

❷ ワークボールに人参、玉ねぎを各 2cm 大に切って入れ、水を加え、Chop のピアノタッチ 7 回、連続運転 15 秒で細かいみじん切りにし、取り出す。

❸ ワークボールに水気を切ったコーンを入れ、Chop を長押しし、連続運転でピューレ状にする。

❹ 鍋にバターを溶かし、❷を入れて炒める。
❸、スープ、牛乳を加えて煮込み、生クリームを加え、塩、こしょうで味を調える。

❺ 器に盛り、仕上げにパセリを散らす。

クイック・ドライカレー

材料(4人分)

牛もも肉 …… 150g
玉ねぎ …… 50g
人参 …… 50g
りんご …… 50g
トマト …… 1個
カレールー …… 30g
バター …… 20g
塩・こしょう …… 各少々

米 …… 2カップ
ココナッツミルク …… 1カップ
水 …… 1カップ
パセリ …… 3g

作り方

❶ 米は、炊く 30 分前に洗っておき、水・ココナッツミルクを入れて炊く。

❷ ワークボールにパセリを入れ、Chop のピアノタッチでみじん切りにし、取り出す。

❸ ワークボールに 2cm 大に切った牛肉を入れ、Chop のピアノタッチでみじん切りにし、取り出す。

❹ ワークボールに 2cm 大に切った玉ねぎを入れ、Chop のピアノタッチで粗みじんにし、取り出す。

❺ ワークボールに人参、りんご、トマトを各 2cm 大に切って入れ、Chop を長押し、連続運転でピューレ状にする。

❻ 鍋にバターを溶かし、❹をきつね色になるまで炒め、❸を加え、さらに炒める。❺を加えてさらに炒め、カレールーを入れ、塩・こしょうで味を調える。

❼ 炊き上がったご飯を皿に盛り、❻をかけて❷を散らす。

レシピ

オリーブとアンチョビのスパゲッティーニ

材料(4人分)

ブラックオリーブ…… 80g
唐辛子 …… 1/2本
ニンニク…… 10g
アンチョビフィレ …… 4切れ
トマト水煮缶 …… 100g
塩 …… 適宜
スパゲッティーニ …… 240g
塩……水1Lに対し10g

オリーブ油 …… 大さじ2
バジル …… 適宜

作り方

❶ ワークボールに種を取り除いたオリーブ・唐辛子を入れ、Chop のピアノタッチ 5〜6 回で粗みじんにし、取り出す。

❷ ワークボールにニンニク、アンチョビを入れ、Chop のピアノタッチ 3〜4 回でみじん切りにし、取り出す。

❸ ワークボールにトマトの水煮を入れ、Chop のピアノタッチ 2 回で刻み、取り出す。

❹ スパゲッティーニを塩を入れたたっぷりの湯でアルデンテに茹でる。

❺ フライパンにオリーブ油を熱し、❶を香りよく炒め、❷を加えてさらによく炒める。❸を加え、ひと煮立ちしたら塩で味を調える。

❻ ❺に水気を切った❹をからめ、皿に盛ってバジルを飾る。

赤唐辛子入りトマトのペンネ

材料(4人分)

ベーコン …… 150g
赤唐辛子 …… 2本
玉ねぎ …… 100g
ニンニク …… 10g
トマト水煮缶 …… 150g
オリーブ油 …… 大さじ1
白ワイン …… 大さじ2〜3
塩 …… 小さじ1/2
こしょう …… 少々

ペンネ …… 250g
塩 …… 水1Lに対し10g

パセリ(葉)…… 2g

作り方

❶ ワークボールにパセリを入れ、Chop のピアノタッチ 2 回でみじん切りにし、取り出す。

❷ ワークボール 2cm 大に切った玉ねぎ、ニンニクを入れ、Chop のピアノタッチでみじん切りにし、取り出す。

❸ ワークボールにトマトの水煮を入れ、Chop のピアノタッチ 2 回で刻む。

❹ 鍋にオリーブ油を熱し、1cm幅に切ったベーコン、❷を香りが出るまでよく炒め、種を取り除いた赤唐辛子を加え、さらに炒める。

❺ ワインを振り入れて少し煮詰め、❸を加え、塩、こしょうで味を調える。

❻ ペンネを塩を入れたたっぷりの湯で茹でて水気を切り、❺に入れて手早く和え、味をなじませる。

レシピ

梅と大葉のドレッシング

材料(4人分)

梅干し……4個
大葉……2枚
砂糖……小さじ1/3
塩……小さじ1/4
酢……大さじ1
醤油……小さじ1
サラダ油……大さじ6

作り方

ワークボールに種を取り除いた梅干し、4 つにちぎった大葉を入れ、Chop のピアノタッチ 3 回で粗く刻み、残りの材料を加え、Chop のピアノタッチ 5 回でよく混ぜ合わせる。

香味野菜ドレッシング

材料(4人分)

玉ねぎ……25g
人参……30g
セロリ……20g
塩……小さじ1/4
こしょう……少々
ワインビネガー……大さじ1 1/2
サラダ油……大さじ3

作り方

ワークボールに 1cm 角に切った玉ねぎ、人参、セロリを入れ、Chop のピアノタッチ 7 回でみじん切りにし、残りの材料を加え、Chop の連続運転 10 秒でピューレにする。

サルサソース

材料(4人分)

完熟トマト……1個
玉ねぎ……20g
タバスコ……大さじ1/2
砂糖……少々
塩……小さじ1/6

作り方

ワークボールに 2cm 角に切った玉ねぎを入れ、Chop のピアノタッチ 3 回で粗く刻み、種を取り除き 2cm 角に切ったトマト、残りの材料を加え、Chop のピアノタッチ 5 回で混ぜ合わせる。

レシピ

ピリ辛味噌だれ

材料(4人分)

長ねぎ……50g
ニンニク……5g
砂糖……大さじ1 1/2
酢……大さじ1
醤油……大さじ1
コチジャン……大さじ2
味噌……大さじ1

作り方

ワークボールに 1cm 幅に切った長ねぎ、ニンニクを入れ、Chop のピアノタッチ 7 回でみじん切りにし、残りの材料を加え、Chop のピアノタッチ 5 回でよく混ぜ合わせる。

白ごま豆腐だれ

材料(4人分)

絹ごし豆腐……1/2丁
白煎りごま……50g
だし汁……25ml
砂糖……大さじ1
塩……小さじ1/3
醤油……大さじ1
みりん……大さじ1/2

作り方

ワークボールにごまを入れ、Chop の連続運転 10 秒ですりごまにし、水気をよく切った豆腐、残りの材料を加え、Chop のピアノタッチ 7 回でよく混ぜ合わせる。

和風ステーキソース

材料(4人分)

玉ねぎ……30g
ニンニク……5g
大根……180g
砂糖……小さじ1
酢……大さじ2
醤油……大さじ2
辛子……小さじ1/3

作り方

ワークボールに 2cm 角に切った玉ねぎ、ニンニクを入れ、Chop のピアノタッチ 7 回でみじん切りにし、2cm 角に切った大根、残りの材料を加え、Chop のピアノタッチ 10 回、連続運転 15 秒でピューレ状にする。

お手入れのしかた / 故障かな？

お手入れのしかた

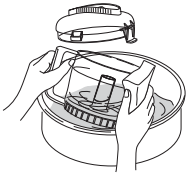
電源プラグを抜き、メタルブレードの取り扱いに注意して行う。

モーターベース

汚れはよく絞ったふきんで拭き取ります。

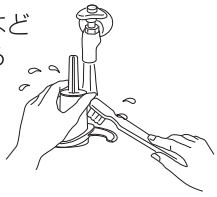
ワークボール、ボールカバー

やわらかいスポンジに台所用中性洗剤をつけてぬるま湯で洗います。



メタルブレード

柄のついたブラシなどで、水を流しながら洗います。刃は鋭利で危険です。注意して洗ってください。



お手入れ時のお願い

- ●薄めた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジを使う。
- ※ベンジン・シンナー・化学ぞうきん・スポンジのナイロン面・タワシ・磨き粉を使わないでください。表面を傷つけます。
- ●本体の水洗いは絶対にしない。
- ●40℃以上の湯・食器洗浄機・食器乾燥機は使わない。樹脂部品が変形する原因になります。
- ●洗ったあとは完全に乾いた状態で保管してください。（サビや刃こぼれ防止）

故障かな？ ご使用中に異常が生じたときは

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買上げの販売店にご相談ください。お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。

こんなとき	原　因	直　し　方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ボールカバー、ワークボールが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。
回転しない 回転が遅い 回転が止まる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
	長時間使用していませんか。（＊サーモスタットの働き）	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過重負荷の使用の場合、においや煙のようなものを感じることがあります。これはモーターのコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発するためで、故障ではありません。	

＊サーモスタットについて

モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

N IB-14/419

保証とアフターサービス （必ずお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの 販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から 本体１年間

補修用性能部品の保有期間

当社は、この４カップ チョッパー＆グラインダーの補修用性能部品を製造打ち切り後６年保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。
修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	４カップチョッパー＆グラインダー
品番	CGC-4WJ
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール 0120-191-270

受付時間：9:00～12:00　13:00～17:30
（土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。）
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。
〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール 0120-137-240

受付時間：9:30～18:00
（土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。）
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕　様　品名：４カップチョッパー＆グラインダー　形名：CGC-4WJ

電　　源	AC100V　50/60Hz	コードの長さ	約1.2m(有効長)
消費電力	110W	容　量	約 0.9 L
定格時間	5分	質　量	約1.2kg
回転数 (無負荷時)	約3,200～5,000回転／分 (Chop & Grind)	大きさ	13.5(幅)×19.0(奥行)×23.6(高さ)cm (容器、ふた、装着時)

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。

愛情点検

長年ご使用の４カップチョッパー＆グラインダーの点検を

- ●スイッチを入れても動かないときがある。
- ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- ●運転中に異常な音がする。
- ●その他の異常・故障がある。
- ●モーターベースまたは部品が破損している。

▶ このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、販売店まで点検・修理をご相談ください。

オフィシャルサイト
http://www.cuisinart.jp/

IB-CGC4WJ-01-1409

Version no: N CGC4WJ IB-14/419

SIZE: 148 MM(W) x 210 MM(H)

Pages: 20pp

Paper:105gsm Both side Artpaper for Whole Book

Color: Black for whole book

Coating: Gloss varnishing in cover

Conair: Conair By Alex Lam

Date: 10/31/2014

SUN HING PRINTING CO., LTD.